



LES ENTRÉES

LES ENTRÉES

	Sans Truffe	Truffe de Saison **	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
Salade de roquette et copeaux de parmesan	11 €	19 €	33 €
Burratina crémeuse truffée (125g), perles de truffe noire			22 €
Carpaccio de bœuf ⁽¹⁾ , salade de roquette et parmesan	16 €	24 €	38 €
Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates			24 €
Tarama à la truffe d'été, toasts	11 €	19 €	33 €
L'Avocat <i>Perles de truffe noire</i>			12 €
Jambon Ibérique de Bellota	32 €		
Avocado Toast <i>Aiguillettes de saumon fumé, œuf mollet</i>		23 €	37 €
Velouté de Châtaignes & dés de foie gras de canard <i>Pain mûré à la truffe noire</i>			31 €

LES OEUFS

LES OEUFS

Œuf de poule en brouillade à la truffe		23 €	37 €
Omelette à la truffe et salade verte		25 €	39 €
Œufs au plat à la truffe <i>Jambon Ibérique de Bellota</i>		34 €	48 €

PLATS

LES PLATS

Tartare ou Aller - Retour de bœuf Charolais ⁽²⁾ <i>Pommes frites</i>	24 €	32 €	46 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini ⁽⁴⁾ <i>Pommes frites</i>	38 €	46 €	60 €
Ballotine de volaille ⁽²⁾ farcie à la tartufata <i>Purée de patates douces, jus de volaille</i>		29 €	43 €
Saint Pierre rôti <i>Légumes croquants, sauce Noilly Prat</i>	34 €	42 €	56 €
Noix de Saint Jacques rôties <i>Carottes glacées, crèmeux de panais</i>	36 €	44 €	58 €

 Tous nos plats sont faits maison hormis ceux indiqués par une *

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques | La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.
Origine Viande : (1) Royaume-Uni - (2) France - (3) Italie - (4) Pays-Bas | **Truffe de saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne).



GRANDS
CLASSIQUES

NOS GRANDS CLASSIQUES

Croque-Monsieur truffé
Chips à la truffe d'été et Mesclun

La fameuse pizza au brie et à la truffe, roquette

Raviolis à la truffe et crème truffée

Fettucine à la truffe et crème truffée

Fettucine à la truffe, crème truffée
Foie gras de canard poêlé

Gnocchi à la crème de parmesan truffé
Chiffonnade de Jambon Ibérique de Belotta

Risotto à la truffe

Risotto au Crabe Royal à la truffe

Risotto au Homard à la truffe

LES FOIES
GRAS

LES FOIES GRAS MI-CUITS

Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (12cl) à 9 € au lieu de 14 €.

Foie gras de canard *

Foie gras d'Oie*

Escalope de Foie gras de canard poêlée
Chutney de figues, pommes rôties

— EN PLUS

LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

Vous souhaitez plus de Truffes, nous vous proposons notre gamme de Truffes à râper sur vos plats.

Selon arrivage

Sans Truffe	Truffe de Saison **	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
	25 €	39 €
	25 €	39 €
	27 €	41 €
	29 €	43 €
	33 €	47 €
	33 €	37 €
	28 €	42 €
	35 €	49 €
	60 €	74 €
25 €	33 €	47 €
27 €	37 €	51 €
26 €	34 €	48 €

*Prix au gramme
selon le cours
de la semaine.*



Tous nos plats sont faits maison hormis ceux indiqués par une *

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques | La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.

**Truffe de saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne).



FROMAGES

 **SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES
À LA TRUFFE**

Préparation culinaire à base de brie de Meaux affiné par nos soins à la truffe noire Melanosporum	14 €
Chèvre à la truffe noire Melanosporum, miel truffé	14 €
Assortiment de fromages truffés	19 €
Camembert di Buffala à la truffe noire Mélanosporum	11 €

DESSERTS

 **DOUCEURS MAISON**

Cheesecake à la truffe noire Melanosporum	14 €
Palette de glaces et sorbets*	12 €
Mi-cuit au chocolat <i>Glace vanille</i>	14 €
Pavlova mangue, passion <i>Crème légère vanillée, aromatisée à la truffe blanche</i>	12 €



Tous nos plats sont faits maison hormis ceux indiqués par une *

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques

La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.